

Kirschstreusel-Muffins



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten für die Streusel:

60 g Butter, weich
80 g Mehl
1 Prise Salz
1 Msp Zimt
60 g Zucker, braun

Zutaten für den Teig:

1 TL Backpulver
120 g Butter, weich
2 Eier
140 g Mehl
150 g Sauerkirschen
100 g Zucker



Rösle Schneebesens
Silikon



KitchenAid
Handrührer rot



Küchenprofi Einhand
Mehlsieb



Birkmann
Auskühlgitter, eckig



Birkmann Backform
Mini-Muffinform für 24
Muffins



Kaiser Teigschaber-
Set Pâtisserie, 2-teilig



Joseph Joseph
Küchensieb in grau,
2-tlg.



koziol Rührschüssel-
Set MIXXX

1

Für die Streusel: In einer Schüssel die Butter und den braunen Zucker schaumig schlagen. Dann Salz, Zimt und Mehl hinzugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben.

2

Für den Muffinteig die Kirschen abtropfen lassen.

3

Butter und Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterschlagen.

4

Mehl und Backpulver mischen und über die Buttermasse sieben. Dann mit einem Schneebesen unterrühren.

5

Die abgetropften Sauerkirschen unterheben und Papierförmchen in die Mini-Muffinform legen.

6

Den Teig gleichmäßig einfüllen und mit Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze, 180 Grad) auf mittlerer Schiene circa 25 Minuten backen.

7

Muffins lauwarm aus der Form nehmen und auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen.

Am Besten verwenden Sie zum Backen schlichte weiße Muffinpapiere und nach dem Abkühlen zum Dekorieren die schönen Bunten. So fetten diese nicht durch und Ihre Muffins oder CupCakes strahlen in den schönsten Farben.